

Technegol, ymarferol,
yn gyson arloesol
Technical, practical
and always innovative

Arloesi Bwyd
Cymru
Food Innovation
Wales



Arloesi Bwyd Cymru Adroddiad 2021

Rhagair

Mae'r deunaw mis diwethaf wedi cyflwyno heriau a chyfleoedd sylweddol i ddiwydiant bwyd a diod Cymru.

Mae Brexit a phandemig COVID-19 wedi codi cwestiynau pwysig ynghylch diogelwch bwyd ac argaeledd sgiliau. Mae ymwybyddiaeth gynyddol o'r argyfwng hinsawdd y mae ein planed yn ei wynebu a straen clefydau sy'n gysylltiedig â deiet ar ein cymunedau hefyd wedi ein gwneud ni i gymryd mwy o sylw o'r bwyd rydym yn ei fwyta ac o ble y daw.

Er bod y cwestiynau hyn yn cynnig heriau sylfaenol i weithgynhyrchu bwyd a diod yng Nghymru, gallant hefyd ddarparu cyfleoedd i Gymru fod ar flaen y gad o ran newid cadarnhaol. Gallwn arwain y ffordd gyda chynaliadwyedd, datblygu sgiliau, canolbwyntio ar gynnyrch lleol a hyrwyddo dietau iachach.

Dyma lle gall Arloesi Bwyd Cymru ddarparu rôl allweddol. Gyda'n hamrywiaeth o arbenigedd

technegol, gweithredol a masnachol ar gyfer Cymru gyfan, gallwn gefnogi gweithgynhyrchwyr bwyd a diod o Gymru i arloesi a bod yn fwy gwydn yn sgil yr heriau sydd o'n blaenau.

Dros y deunaw mis diwethaf, mae Arloesi Bwyd Cymru wedi helpu i uwchsgilio gweithlu Cymru drwy fentora personol, unigol o bell, gweminarau a chynadleddau. Rydym wedi helpu cwmnïau i sicrhau ardystiadau trydydd parti a gydnabyddir yn fyd-eang; rydym wedi cefnogi'r gwaith o ddatblygu cynhyrchion newydd sy'n seiliedig ar blanhigion ac sy'n iachach; ac rydym wedi helpu i roi cwmnïau ar sylfaen fwy cynaliadwy gyda lleihau gwastraff, gwell effeithlonrwydd prosesau a datblygu cynnyrch newydd cynaliadwy.

Os oes angen cymorth ar eich cwmni gydag unrhyw un o'r meysydd hyn, p'un a ydych yn ficro-fusnes neu'n wneuthurwr mawr yng Nghymru, rydym yn eich annog i gysylltu i drafod sut y gallwn helpu.

Arwyn Davies

Canolfan Bwyd Cymru

Martin Jardine

Canolfan Technoleg Bwyd

Yr Athro David Lloyd

Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE

Cynnwys

Pwy yw Arloesi Bwyd Cymru?	03
Astudiaeth achos – Llaeth Medra Milk	04
Beth yw Prosiect HELIX?	05
Allbynnau Prosiect HELIX	06
Astudiaeth achos – Authentic Curries & World Foods	07
Cefnogi Arloesedd	08 – 11
Technoleg ac arloesi	08
Sgiliau, Cynaliadwyedd	09
Proffidioldeb, Cymreictod	10 – 11
Astudiaeth Achos - Arallgyfeirio Gwerthiant Llaeth	12

Pwy yw Arloesi Bwyd Cymru?

Wedi'i leoli mewn tair canolfan fwyd ledled Cymru, mae ein tîm o arbenigwyr diwydiant a gydnabyddir yn rhyngwladol yn helpu cwmnïau bwyd a diod i dyfu, arloesi, cystadlu a chyrraedd marchnadoedd newydd. O fusnesau newydd i gwmnïau sefydledig, mae Arloesi Bwyd Cymru wrth law i ddarparu cymorth technegol a masnachol.

Canolfan Bwyd Cymru, Ceredigion, Canolbarth Gorllewin Cymru

Mae Canolfan Bwyd Cymru yn darparu gwasanaethau technegol i fusnesau newydd, busnesau bach a chanolig a gweithgynhyrchwyr bwyd cenedlaethol. Mae ystod o gyfleusterau modern y Ganolfan yn cynnwys canolfan arloesi a gweithgynhyrchu sydd wedi'i chynllunio a'i dodrefnu i ddarparu ar gyfer datblygu cynnyrch a phrosesau ar raddfa fach a gweithgynhyrchu masnachol.

Mae'r Ganolfan hefyd yn rheoli pedair uned ddeori sydd wedi'u cynllunio'n arbennig i roi adeiladau o safon i fusnesau newydd ac amgylchedd cefnogol iddynt ddechrau ar eu taith yn y diwydiant bwyd a diod.

Canolfan Technoleg Bwyd, Grŵp Llandrillo Menai, Gogledd Cymru

Mae gan y Ganolfan Technoleg Bwyd amrywiaeth o offer peilot a diwydiannol modern i ymgymryd â phob agwedd ar ddatblygu cynnyrch newydd

hyd at lansiad cynnyrch llwyddiannus. Mae hyn yn caniatáu i'r cleient greu cynhyrchion ar raddfa beilot i sicrhau gwerthiant gan fanwerthwyr cyn buddsoddi mewn offer. Mae'r Ganolfan hefyd yn elwa o ystafell ddadansoddi synhwyrdd a labordy â chyfarpar llawn.

Mae'r Ganolfan Technoleg Bwyd hefyd yn gweithio gydag ystod eang o fusnesau, o fusnesau newydd i gwmnïau cenedlaethol, sydd am gael cymorth gydag ardystiad trydydd parti.

Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE, Caerdydd, De Cymru

Mae Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE ym Mhrifysgol Metropolitan Caerdydd wedi'i hadeiladu'n bwrpasol i gefnogi'r diwydiant bwyd a diod. Rydym yn cyflogi technolegwyr bwyd a diod proffesiynol a phrofiadol, arbenigwyr busnes ac academyddion sy'n arbenigo ym mhob agwedd ar arloesi bwyd a diod, ymchwil, gweithgynhyrchu, materion masnachol, gweithredol a thechnegol.

Ymhlith cyfleusterau ZERO2FIVE mae ystafelloedd pobi a melysion yn ogystal â chegin datblygu cynnyrch newydd, ystafell dadansoddi synhwyrdd a labordy profiad canfyddiadol o'r radd flaenaf.



ASTUDIAETH ACHOS

Llaeth Medra Milk

Yn ddiweddar, sefydlodd y ffermwr defaid o Ynys Môn, Huw Jones, ei gwmni diodydd llaeth defaid newydd, Llaeth Medra Milk, gyda chymorth y Ganolfan Technoleg Bwyd. Gwelodd Huw, sy'n ffermio yn Llanerchymedd, Ynys Môn fwelch yn y farchnad i gynhyrchu llaeth defaid yng Ngogledd Cymru a phenderfynodd ddatblygu amrywiaeth o diodydd llaeth defaid newydd.



Mae Huw bellach yn cynhyrchu diodydd llaeth defaid siocled a mefus ar y safle yn Llangefni i'w cyflenwi i fanwerthwyr lleol, campfeydd, siopau fferm, delis, a mwy.

Manteision y cymorth

Gyda chyllid gan Brosiect HELIX mae Llaeth Medra Milk wedi gallu datblygu syniad yn gynnyrch i ddefnyddwyr.

Meddai Huw Jones, perchennog a chynhyrchydd Llaeth Medra Milk: *“O’r dechrau i’r diwedd, mae’r cymorth a gefais gan y Ganolfan Technoleg Bwyd wedi bod yn amhriiadwy. Maent wedi fy helpu bob cam o’r ffordd a hebbynt ni fyddwn byth wedi gallu lansio’r diodydd llaeth defaid.”*

“Mae defnyddio arbenigedd y Ganolfan Technoleg Bwyd a gallu llogi’r offer yn y llaethdy ar y safle yn Llangefni wedi newid fy mywyd. Oni bai am eu cymorth a’u cefnogaeth ymarferol ni fyddai Llaeth Medra Milk yma heddiw.”

Cymorth gan Arloesi Bwyd Cymru

Darparodd y Ganolfan Technoleg Bwyd amrywiaeth o gymorth datblygu cynnyrch newydd, gan gynnwys cynnal dadansoddiad o’r farchnad ac ystyried yr offer sydd ei angen ar gyfer prosesu a’r ddeddfwriaeth sy’n berthnasol i’r cynnyrch.

Yn ogystal, helpodd y Ganolfan Technoleg Bwyd i cwmmi i edrych ar wahanol flasau a chynhwysion, cynnal profion microbiolegol i ddilysu’r broses gynhyrchu a phennu oes silff y cynnyrch, fformat pecynnu a gwybodaeth ofynnol am labeli.

Yn olaf, cefnogwyd Huw i gael cymeradwyaeth marc iechyd gan yr awdurdod lleol a’i hyfforddi yn y Ganolfan Technoleg Bwyd i’w alluogi i ddefnyddio’r cyfleusterau ar y safle.

Beth yw Prosiect HELIX?

Drwy Brosiect HELIX, mae gan gwmnïau cymwys sydd wedi'u lleoli yng Nghymru fynediad at ystod o gymorth technegol a masnachol a ariennir gan Arloesi Bwyd Cymru.

Mae Prosiect HELIX yn darparu gweithgarwch trosglwyddo gwybodaeth ymarferol, gan gefnogi cwmnïau o Gymru i ddatblygu ac ail-lunio cynhyrchion **arloesol** o gysyniad, dylunio, datblygu a gweithgynhyrchu, hyd at fasged siopa'r defnyddiwr.

Mae Prosiect HELIX yn gweithio gyda chwmnïau o Gymru i ddadansoddi pob cam o'r broses weithgynhyrchu yn hynod fanwl, gan nodi ffyrdd o gyflwyno **arbedion effeithlonrwydd** ar draws

rheolaethau prosesau, dylunio safleoedd a datblygu systemau.

Mae dull **strategol** Prosiect HELIX yn galluogi cynhyrchwyr bwyd yng Nghymru i elwa ar arfer gorau a gwybodaeth am y diwydiant o bob cwr o'r byd. Er enghraifft, gall cwmnïau gael cymorth i gyflawni ardystiad trydydd parti fel BRCGS a SALSA sy'n agor y drysau i farchnadoedd newydd ar gyfer eu cynnyrch.

Ariennir Prosiect HELIX drwy Gymunedau Gwledig Llywodraeth Cymru – Rhaglen Datblygu Gwledig 2014-2020, a ariennir gan Gronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig a Llywodraeth Cymru.

Datblygu Cynnyrch Newydd	Datblygu Systemau	Ardystiad 3ydd Parti
Gwybodaeth Dechnegol	Rheolaethau Prosesau	Mentora a Sgiliau Hyfforddi
Cychwyn Busnes Newydd	Effeithlonrwydd Cynnyrch	Gwybodaeth am y Diwydiant
Gwerth Ychwanegol	Dylunio'r Safle	Datblygu Busnes Bwyd
Deddfwriaeth Bwyd	Deunydd pacio	Ymgysylltu â'r Cyhoedd
Ail-lunio Cynnyrch	Dilysu Systemau	Fframwaith Arloesi



Allbynnau Prosiect HELIX hyd at 31 Awst 2021

Cyrraedd pob cornel o'r wlad



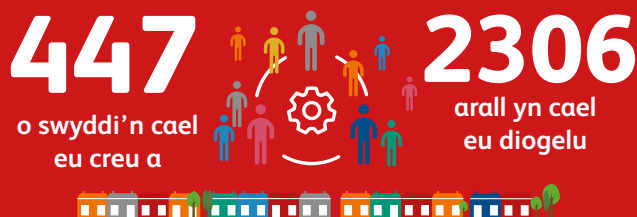
Creu gweithlu medrus sy'n gallu ymateb i heriau yfory



Helpu'r sector i dyfu'n gynaliadwy



Chwarae rôl economaidd allweddol yn ein cymunedau lleol



Rhannu ein harbenigedd drwy drosglwyddo gwybodaeth



Cael effaith gadarnhaol ar ein diwydiant bwyd a diod bywiog a'i helpu i chwarae rhan flaenllaw yn lles ein cenedl a'n planed yn y dyfodol

DROS £185 MILIWN

o effaith i ddiwydiant
bwyd a diod Cymru

Allbynnau Cyfunol o 09/06/2016 – 31/08/2021

1. Ardystiad trydydd parti ers 1 Ebrill 2020

2. Mae camau gweithredu'n cyfeirio at y 18 blaenoriaeth strategol allweddol o fewn y Strategaeth Fwyd, Arloesi Bwyd ac Effeithlonrwydd Bwyd, a amlinellir yn y tabl ar dudalen 5.

www.foodinnovation.wales



ASTUDIAETH ACHOS

Authentic Curries and World Foods



Mae Authentic Curries and World Foods yn cynhyrchu amrywiaeth o brydau parod gan ddefnyddio dulliau tebyg i goginio yn y cartref ar gyfer manwerthu, bwytai, tafarndai, awdurdodau lleol a chaffis archfarchnadoedd cadwyn mawr. Mae 30 o weithwyr y cwmni yn cynhyrchu dros 100 o wahanol gynhyrchion yn eu ffatri ardstyedig BRCGS Food Safety, Gradd AA yn Rhondda Cynon Taf.

Sefydlodd David Smith a Paul Trotman y cwmni ym 1996 ar ôl i Paul aros ym motel David yn Sir Benfro a rhyfeddu at y modd yr oedd cwsmeriaid yn teithio o bell ac agos i flasau cyri David. Gwelodd y ddau'r potensial ar gyfer cyd-fenter busnes ac fe wnaethant benderfynu sefydlu The Authentic Curry Company.

Cymorth gan Arloesi Bwyd Cymru

Mae gan Ganolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE hanes hir o ddarparu cymorth technegol i Authentic Curries and World Foods mewn meysydd fel archwilio mewnol yn erbyn safonau Diogelwch Bwyd BRCGS a hyfforddiant ar HACCP a diogelwch bwyd sylfaenol.

Oherwydd arferion gwaith newydd sy'n deillio o COVID-19, cyflwynodd technologydd ZERO2FIVE

archwiliadau mewnol o bell yn erbyn BRCGS. Helpodd hyn y cwmni i baratoi ar gyfer eu harchwiliad BRCGS cyntaf o bell ym mis Mai 2021, a basiodd y cwmni'n llwyddiannus gyda Gradd AA.

Yn hytrach na darparu'r hyfforddiant diogelwch bwyd wyneb yn wyneb arferol i aelodau staff, datblygodd technologydd ZERO2FIVE lyfrynnau hyfforddi y gallai'r rheolwr technegol yn The Authentic Curry Company eu defnyddio'n uniongyrchol gydag aelodau staff ar y safle.

Yn olaf, gwnaeth Authentic Curries ddefnydd da o becyn COVID-19 Arloesi Bwyd Cymru i sicrhau eu bod yn dilyn arfer gorau o ran canllawiau a chyfyngiadau'r pandemig.

Manteision y cymorth

O ganlyniad i'r ffaith fod y cwmni wedi cadw eu hardystiad Diogelwch Bwyd BRCGS, maent wedi gallu sicrhau dau gwsmer ychwanegol, lansio 15 cynnyrch newydd a chadw gwerthiannau o dros hanner miliwn o bunnoedd. Mae hyn yn cynnwys amrywiaeth o brydau kalori-isel ar gyfer awdurdod iechyd lleol a phrydau carbohydrad isel ar gyfer busnes ar-lein yng Nghymru sy'n helpu eu cwsmeriaid i ddilyn deiet sy'n cynnwys llai o garbohydradau.

Meddai Paul Trotman, Rheolwr Gyfarwyddwr Authentic Curries:

“Mae'r gefnogaeth a gawsom gan ZERO2FIVE wedi gwneud byd o les inni. Mae cael arbenigedd o'r tu allan yn dod i mewn a'n harchwilio ni er mwyn paratoi ar gyfer BRCGS wedi bod yn amhrisiadwy. Mae'r holl gyswllt a gawsom gyda Phrifysgol Met Caerdydd wedi bod yn anhygoel ac mae'n helpu pethau i fynd rhagddynt yn llawer mwy llyfn.”

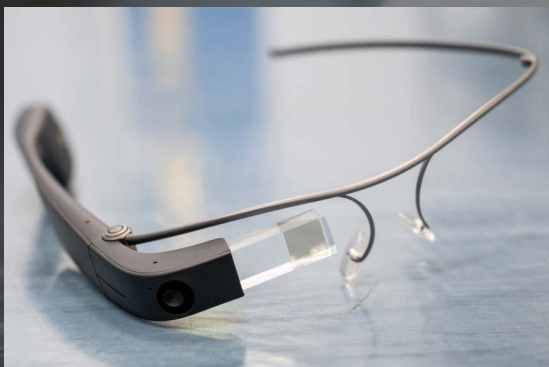
Cefnogi Arloesedd

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn rhoi cymorth i sector bwyd a diod Cymru mewn meysydd strategol allweddol a nodwyd gan Lywodraeth Cymru a Bwrdd Diwydiant Bwyd a Diod Cymru. Ceir crynodeb o'n gwaith diweddaraf isod:

Technoleg ac arloesi

228 o fusnesau newydd wedi'u cefnogi, 778 o farchnadoedd newydd wedi'u cyrchu, 1240 o gynhyrchion newydd wedi'u datblygu

- **Datblygu cynnyrch newydd arloesol** – Mae dull Arloesi Bwyd Cymru o ddatblygu cynnyrch newydd yn dilyn proses o ran camau arfer gorau. Mae hyn yn sicrhau dull sy'n canolbwyntio ar y cwsmer ac yn manteisio i'r eithaf ar y potensial o lansio cynhyrchion sy'n fasnachol hyfyw. Mae Arloesi Bwyd Cymru wedi helpu cleientiaid yn ddiweddar i ddatblygu cynhyrchion arloesol, sy'n cynnwys bariau dogni goresi, pecynnau prydau amgylchol, prydau parod o blanhigion, dŵr kefir, geliau egni mêl a phastai protein uchel.
- **Llwybrau newydd i'r farchnad** – O ganlyniad i bandemig COVID-19, canfu llawer o gwmnïau cleientiaid fod eu llwybrau traddodiadol i'r farchnad yn llawer anoddach eu cyrraedd. Gwnaethom gefnogi cwmnïau i nodi sianeli gwerthu amgen, megis gwerthu'n uniongyrchol i ddefnyddwyr, a darparwyd cymorth technegol i ad-drefnu cynhyrchion yn unol â hynny.
- **Arallgyfeirio ffermydd** – Rydym yn darparu cymorth technegol i gynhyrchwyr llaeth ledled Cymru i'w helpu i ychwanegu gwerth at eu cynnyrch. Mae'r gwaith hwn yn amrywio o beiriannau gwerthu llaeth fferm, i gynhyrchion manwerthu gan gynnwys caws ac ysgytlaeth. Ar hyn o bryd rydym ar gam dichonoldeb prosiect cydweithredol gyda'r Athrofa Ymchwil Gweithgynhyrchu Uwch (AYGU) i ddatblygu offer arbenigol ar gyfer gwerthwyr llaeth ar y fferm.
- **Sbectol clyfar** – Rydym yn treialu'r defnydd o 'sbectol clyfar' gyda phedwar gwneuthurwr mawr o Gymru. Bydd y dechnoleg hon yn galluogi ein gweithwyr technegol proffesiynol i fynd i mewn i ystafelloedd prosesu bwyd a diod yn rhithiol, gyda gallu sain a fideo. Bydd hyn yn ein galluogi i gefnogi cwmnïau o bell yn haws a chael gwell dealltwriaeth o'r hyn sy'n digwydd ar lawr y ffatri mewn amser real.



Sgiliau

861 o ddiwrnodau hyfforddi wedi'u rhoi ar gyfer 943 o gyfranogion

- **Dysgu o bell** – Gyda gofynion diogelwch COVID-19, symudwyd ein gweithgarwch hyfforddi o fod wyneb yn wyneb i fod yn rhithiol. Roedd hyn yn ein galluogi i barhau i gefnogi cwmnïau bwyd a diod o Gymru i uwchsgilio eu gweithlu ar adeg pan oedd y galw mwyaf amdano. Lanswyd gweminar a rhaglen gweithdai ar-lein mewn ymateb i heriau penodol yn sgil y pandemig, Brexit a newidiadau i gadwyni cyflenwi. Roedd y pynciau a drafodwyd yn cynnwys Rheoli Alergenau, Gwerthu Ar-lein, Diwylliant Diogelwch Bwyd, Paratoi ar gyfer Archwiliad ac Arferion Gweithgynhyrchu Da.
- **Hyfforddiant wyneb yn wyneb** – Rydym yn parhau i drefnu hyfforddiant wyneb yn wyneb sy'n ddiogel rhag COVID lle mae angen dysgu sgiliau ymarferol. Yn ddiweddar, buom yn arwain gweithdy cigyddiaeth ar gyfer cleient a oedd am ychwanegu gwerth at eu dewis cig drwy ddatblygu selsig, byrgyrs a phelenni cig. Gwnaethom hyfforddi'r cleient i edrych ar wahanol dechnegau a ryseitiau yn ogystal â labelu, pecynnu a HACCP.
- **Cydweithredu** – Rydym wedi cydweithio â sefydliadau eraill i ddarparu dysgu ar-lein, gan gynnwys Cyflwyniad i SALSA gyda Cywain, a Chynhadledd Mewnwelediad Bwyd a Diod Cymru, a oedd yn bedwar diwrnod o hyd, gyda siaradwyr o bob rhan o'r DU gan gynnwys Kantar, Menter a Busnes a The Food People. Fel partner yn Rhwydwaith Hyfforddi Bwyd Môr Cymru rydym wedi dylanwadu ar gynnwys hyfforddiant. Croesawodd Cynhadledd Flynyddol Cymdeithas Diogelu Bwyd y DU eleni, a gynhaliwyd gennym ar y cyd â Bwyd a Diod Cymru, siaradwyr o sefydliadau academiaidd ledled y byd i drafod Diogelwch Bwyd Byd-eang yng nghyfnod COVID-19.
- **Gyrfaoedd yn y Diwydiant Bwyd** – Credwn yn gryf mewn tynnu sylw at yr amrywiaeth o gyfleoedd gyrfa sydd ar gael yn sector gweithgynhyrchu bwyd a diod Cymru. Rydym yn weinyddwyr tudalen Facebook cydweithrediad gweithlu bwyd a diod Cymru Bwrdd Diwydiant Bwyd a Diod Cymru, sy'n helpu busnesau bwyd a diod ledled Cymru i hysbysebu cyfleoedd am swyddi. Hefyd, rydym wedi cefnogi Sgiliau Bwyd Cymru i hyrwyddo eu Hysbysfwrdd Swyddi. Mewn partneriaeth â Choleg Sir Benfro, rydym wedi datblygu a chyflwyno prosiect Her Dechnegol flynyddol sy'n helpu disgyblion Blwyddyn 8 i ddatblygu eu dealltwriaeth o dechnoleg bwyd drwy ddatblygu eu cynnyrch bwyd newydd eu hunain. Rhoddodd ein Hysgol Haf Gwyddor Bwyd IGD flynyddol i fyfyrwyr Blwyddyn 10-13 gyfle i ddarpar fyfyrwyr Gwyddor Bwyd gael cipolwg ar yr ystod o yrfaoedd sydd ar gael mewn diwydiant.

Cynaliadwyedd

18 o gamau gweithredu wedi'u cefnogi gan gynnwys ail-lunio ac effeithlonrwydd cynnyrch, rheolaethau prosesau a dylunio safle

- **Lleihau gwastraff a chynyddu effeithlonrwydd prosesau** – Rydym yn gweithio gyda chwmnïau i'w helpu i nodi pwyntiau rheoli gwastraff yn eu prosesau gweithgynhyrchu a gweithredu offer i fesur a lleihau gwastraff. Rydym hefyd yn eu cynorthwyo i fapio a modelu effeithlonrwydd prosesau fel y gallant roi mesurau rheoli ar waith i leihau colledion a gwella cynnyrch.
- **Datblygu cynnyrch newydd cynaliadwy** – Rydym yn cefnogi cwmnïau i greu cynhyrchion bwyd a diod newydd cynaliadwy, o brydau bwyd sy'n seiliedig ar blanhigion ac ysgytlaeth protein i ddewisiadau amgen i laeth a chig nad ydynt yn cynnwys cynnyrch anifeiliaid.
- **'Cynaliadwyedd i'ch Busnes'** – Eleni, rydym wedi datblygu canllaw 'Cynaliadwyedd i'ch Busnes' sy'n cynnig pecyn cymorth o wybodaeth i gwmnïau bwyd a diod o Gymru. Mae'n nodi camau ymarferol ar gyfer sut y gall cwmnïau weithio mewn ffordd wahanol, gan gynnwys darganfod ffyrdd cynaliadwy o becynnu, lleihau gwastraff bwyd a lleihau eu hól troed carbon.

Proffidioldeb

Dros £185 miliwn o effaith i ddiwydiant bwyd a diod Cymru gyda 26 o gwmnïau'n ennill ardystiad trydydd parti

- **Ardystiad trydydd parti** – Rydym yn cefnogi cwmnïau i gyflawni a chynnal ardystiadau SALSA, BRCGS, Organig, Halal, Tractor Coch a STS, sy'n ofyniad allweddol i sicrhau a chynnal rhestrau mewn manwerthwyr lluosog mawr. Rydym yn gweithio'n agos gyda chwmnïau i ddarparu archwiliadau o bell ac ar y safle sy'n nodi meysydd o ddiffyg cydymffurfio posibl ac yn darparu mentora i weithredu neu addasu prosesau a gweithdrefnau sy'n cydymffurfio.
- **Pecyn Offer COVID-19** – Er mwyn tarfu cyn lleied ag y bo modd ar gadwyn gyflenwi bwyd a diod Cymru yn ystod pandemig COVID-19, buom yn gweithio gyda gweithgynhyrchwyr i'w helpu i ymgorffori'r rheolaethau ymarferol sydd eu hangen i fodloni canllawiau a chyfyngiadau pandemig, heb beryglu ansawdd na diogelwch cynnyrch. Gwnaethom grynhoi'r ystyriaethau allweddol mewn pecyn offer, sydd wedi'i ddarllen dros 5500 o weithiau. Mae'n cynnwys cyfres o dempledi defnyddiol megis rhestrau gwirio ailgychwyn ffatri, canllawiau cynllunio wrth gefn ac adolygiadau gwydnwch gweithredol.
- **Grŵp Gwydnwch COVID-19** – Rydym yn aelodau o'r Grŵp Cydnerthedd COVID-19 a gefnogir gan Lywodraeth Cymru, sy'n dwyn ynghyd amrywiaeth o sefydliadau cymorth arbenigol o bob cwr o Gymru i helpu gweithgynhyrchwyr bwyd a diod drwy heriau COVID-19. Fel rhan o'r Grŵp Cydnerthedd, sefydlwyd llinellau ffôn a oedd yn galluogi gweithgynhyrchwyr o bob cwr o Gymru i gael cymorth wedi'i dargedu i'w hanghenion yn gyflym ac yn hawdd. Gwnaethom hefyd gynhyrchu hunanasesiad gwydnwch a oedd yn cefnogi cwmnïau i bennu eu parodrwydd i ddelio â heriau economaidd presennol ac yn y dyfodol.
- **Cymorth Brexit** – Gydag ansicrwydd Brexit ar y gorwel ar ddiwedd 2020, gwnaethom ymchwilio a datblygu dealltwriaeth o'r gweithdrefnau newydd sy'n dod i'r amlwg sydd eu hangen i alluogi parhad allforio cynhyrchion anifeiliaid (POAO) i Ewrop, a chynorthwyo cleientiaid i'w gweithredu i sicrhau nad oedd y cyflenwad yn cael ei oedi. Lluniwyd rhai o'r newidiadau allweddol hyn yn becyn cymorth Ymadael â'r UE i gefnogi cwmnïau.
- **Clystyrau** – Rydym yn parhau i arwain y clwstwr Busnes Effaith Uchel, sy'n rhan o raglen datblygu clwstwr Llywodraeth Cymru. Mae'r Clwstwr Busnes Effaith Uchel yn ymgysylltu ag uwch arweinwyr mewn busnesau bwyd a diod bach a chanolig yng Nghymru i ysgogi cyfnewid syniadau ac arbenigedd ac annog busnesau i ddatblygu busnes. Eleni, trefnwyd y cyntaf mewn cyfres o gyfarfodydd brecwast rhithiol Clwstwr Busnes Effaith Uchel mewn cydweithrediad â Category Insights. Ymunodd Kantar Worldpanel â ni a drafodwyd newidiadau mewn arferion siopa a bwyta a'r heriau a'r cyfleoedd y maent yn eu cyflwyno i weithgynhyrchwyr bwyd a diod.

Cymreictod

Cynorthwywyd 382 o fusnesau Cymru gyfan, crëwyd 447 o swyddi a diogelwyd 2306 arall

- **Gwnaed yng Nghymru** – Gyda dealltwriaeth gynyddol o werth Cymreictod o ran lleoli cynnyrch, mae mwy o fusnesau newydd yn troi at gynhwysion lleol. Rydym yn darparu canllawiau i helpu cwmnïau i ddilysu eu statws ‘gwnaed yng Nghymru’ a honiadau fel ‘Traddodiadol Gymreig’.
- **Profion synhwyrdd** – Rydym yn cefnogi cwmnïau i ddangos bod cynnyrch o Gymru yn blasu’n wych hefyd. O jin Cymreig i gimychiaid, mae ein bythau synhwyrdd o’r radd flaenaf ar gael i gwmnïau gael data meintiol sy’n dangos eu manylion blasu. Rydym hefyd ar hyn o bryd yn cefnogi cwmni i ddatblygu achos cadarn dros eu cais am ddyndiad daearyddol gwarchoddedig newydd yn y DU (PGI).
- **Cefnogi ein cymunedau** – Pan drosglwyddwyd y cyfrifoldeb dros gyflenwi bwyd a diod ar gyfer y rhai a oedd yn gwarchod i lywodraeth leol yn ystod COVID-19, roeddem yn ymwneud â chysylltu â chyflenwyr a nodi cynhyrchion Cymreig addas i’w cynnwys mewn cynllun peilot Bocsys i’r rhai sy’n Gwarchod. Gwnaethom hefyd gefnogi sefydlu Neges, gwasanaeth cyflenwi bwyd a oedd yn sicrhau bod pobl agored i niwed yn ein cymunedau a staff ysbytai’n cael eu bwydo yn ystod y brigiad o achosion COVID-19.



ASTUDIAETH ACHOS

Arallgyfeirio Gwerthiant Llaeth

Gyda defnyddwyr yn chwilio am gynnyrch mwy ecogyfeillgar, moesegol a lleol, peiriannau gwerthu llaeth yw'r duedd ddiweddaraf i ddod i'r amlwg ar draws ffermydd Cymru.



Mae Canolfan Bwyd Cymru wedi cefnogi mwy nag 20 o ffermydd gyda'u mentrau busnes newydd sy'n gwerthu llaeth ac mae'r galw am gymorth wedi bod mor uchel fel eu bod hyd yn oed wedi cyflwyno gweminarau ar gyfer busnesau gwerthu llaeth sy'n ymdrin â phynciau fel diogelwch bwyd, offer cyrchu a chynlluniau HACCP.

Cymorth gan Arloesi Bwyd Cymru

Mae Canolfan Bwyd Cymru wedi cynorthwyo gyda chynllun y safle ar ffermydd i sicrhau bod cyfleusterau ar gyfer peiriannau pasteureiddio a gwerthu wedi'u lleoli'n briodol. Darparwyd cyngor ar gyfer cyrchu offer addas – mae sefydlu'n gywir o'r diwrnod cyntaf yn helpu i arbed arian ac amser drwy sicrhau bod prosesau mor effeithlon ag y gallant fod. Mae staff y ganolfan hefyd wedi rhoi cyngor ar brofion microbiolegol ac wedi helpu i nodi achosion a datrysiaidau ar gyfer unrhyw broblemau.

I lawer o ffermydd, dyma eu cam cyntaf i weithgynhyrchu bwyd ac yn aml nid ydynt wedi cael unrhyw brofiad blaenorol o reoliadau diogelwch bwyd. Mae'r hyfforddiant a'r canllawiau a ddarperir gan Ganolfan Bwyd Cymru yn sicrhau bod yr holl beiriannau gwerthu llaeth newydd yn cael eu gweithredu i'r safonau sydd eu hangen i gael cymeradwyaeth gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd.

Manteision y cymorth

Mae'r gefnogaeth gan Ganolfan Bwyd Cymru wedi arwain at sefydlu 24 o fusnesau gwerthu llaeth newydd ar ffermydd ledled ardal canolbarth gorllewin Cymru.

Meddai Morfa Milk, Abergwaun:

"Roedd y tîm yng Nghanolfan Bwyd Cymru yn amhrisiadwy pan oeddem yn dechrau Morfa Milk. Buont yn gweithio gyda ni ar ein HACCP nes i ni ei gael yn berffaith ac fe wnaethant ein harwain drwy brofion microbiolegol. Yn y bôn, ni allem fod wedi dechrau ein busnes heb eu cymorth a'u cefnogaeth. Maen nhw mor wybodus yn eu maes ac maen nhw bob amser ar gael i helpu."

Meddai Llaeth Jenkins, Aberystwyth:

"Heb gefnogaeth Canolfan Bwyd Cymru, byddai'r broses o sefydlu'r fenter wedi bod yn llawer anoddach, yn wir, efallai y byddem wedi bod yn rhy bryderus i ddechrau hyd yn oed. Gwyddom am lawer o fentrau eraill tebyg i'n un ni mewn rhannau eraill o'r DU sydd yn awchu am y cymorth y mae busnesau fel ein rhai ni yn ei dderbyn. Mae'r gefnogaeth wedi golygu ein bod wedi gallu cynhyrchu incwm ffynhonnell ychwanegol ar gyfer ein fferm deuluol ac wedi creu dwy swydd newydd."

Mae llwyddiant gwerthu llaeth hefyd wedi arwain at lawer o'r ffermydd yn ychwanegu gwerth pellach at eu cynnyrch i gynyddu eu hystod cynnyrch. Mae Morfa Milk bellach yn potelu eu llaeth ac wedi lansio dewis o ysgythaeth o sawl blas, y maent yn ei werthu mewn archfarchnadoedd ledled Cymru.